



# Standards beruflicher Bildung

**USE** – berufliche **U**nterweisungen mit  
**S**ystem und  
**E**ffizienz

Gabriele Heyder, Dipl. Soz.-päd.

Ein schützendes Dach und ein starker Partner.



# Gliederung der Inhalte

1. USE - die berufliche **Unterweisung**
2. USE - das **System**
  - 2.1. Ziele
  - 2.2. Vom Ausbildungsrahmenplan zum individuellen Bildungsplan
3. USE - die **Effizienz**
  - 3.1. Die adressatengerechten Medien und Materialien
  - 3.2. Das Personal
4. Zusammenfassung, Ausblick
  - 4.1. Eckpunkte in der beruflichen Bildung in der USE gGmbH
  - 4.2. Ausschnitt Qualifizierungsbaustein gem. §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO
  - 4.3. EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

# 1. USE – die berufliche **U**nterweisung

# Union Sozialer Einrichtungen gGmbH

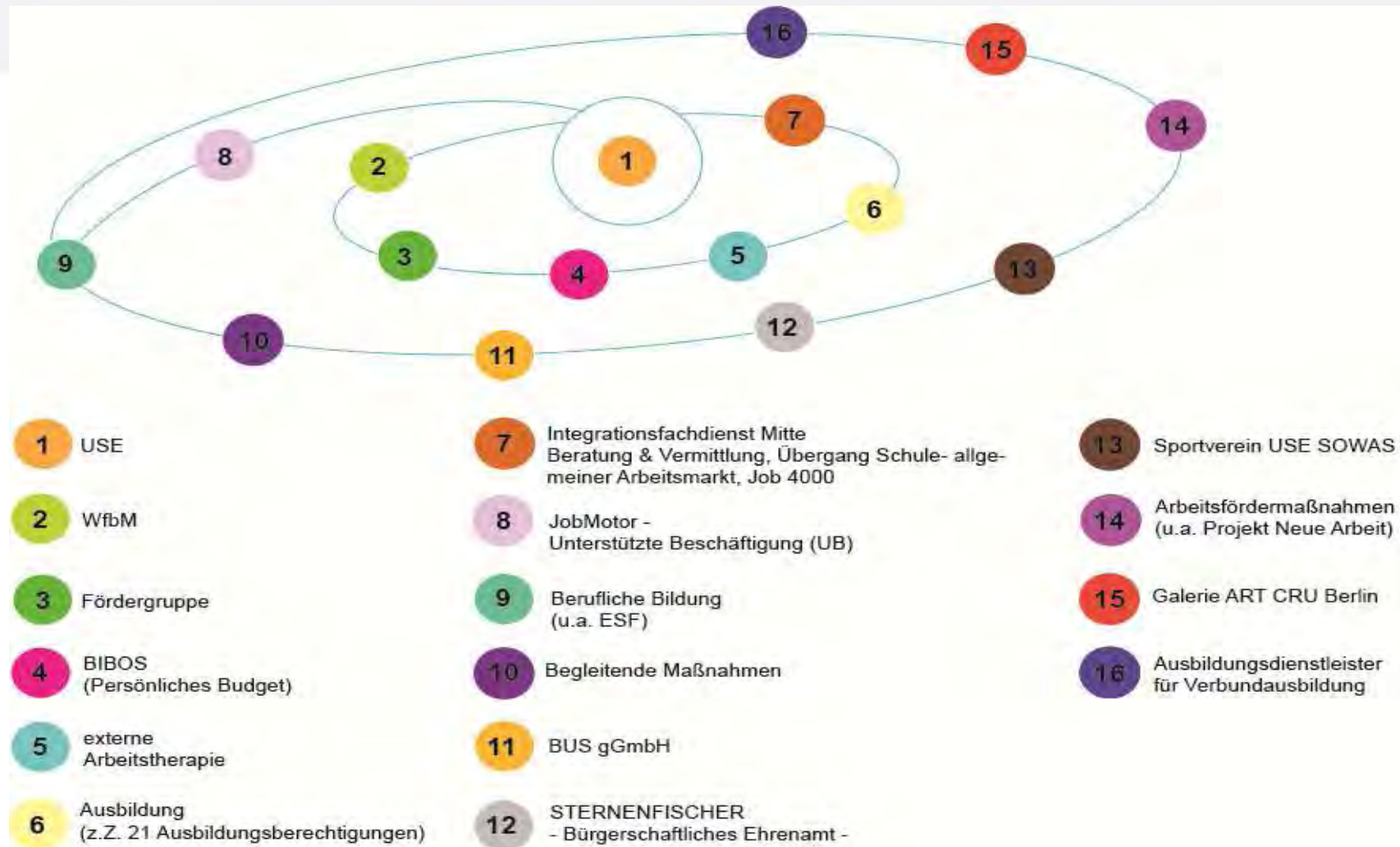
## Komplexe Strukturen

- Gegründet 1995
- Über 860 Beschäftigte mit Behinderungen in den verschiedenen Maßnahmenformen
- Vornehmlich Menschen mit psychischen Erkrankungen
- Etwa 300 fest angestellte Mitarbeiter
- 7 anerkannte Standorte und mehrere Außenstellen der WfbM mit unterschiedlichsten Aufgaben:  
Handwerk & Medien, Dienstleistungen, Gastronomie

# Union Sozialer Einrichtungen gGmbH



# USE gGmbH – mehr als klassische WfbM



# Die Union Sozialer Einrichtungen gGmbH

## Handwerk & Medien



- Bootsbau und -service
- Schneiderei
- Bürstenmanufaktur
- Flechtmanufaktur

- Baubetrieb
- Malerei
- Tischlerei
- Metallbau
- Garten- und Landschaftsbau
- Floristik



- Mediengestaltung
- Druckvorstufe
- Offsetdruck
- Digitaldruck
- Siebdruck
- Buchbinderei



# Die Union Sozialer Einrichtungen gGmbH

## Dienstleistungen



- Montage und Konfektionierung
- Tierpflege
- Verwaltung

- Hauswirtschaft
- Wäscherei





# Die Union Sozialer Einrichtungen gGmbH

## Gastronomie



- Catering- und Veranstaltungsservice

- Patisserie

- Küchen



## 2. USE – das System

# Duales System – Ein Vorbild?

Das Duale System ist: „... ein empfehlenswerter „Exportartikel“ für andere Europäische Länder“

Zitat: Jan Fidel, EU-Kommissar (u.a. zuständig für allg. Bildung)

... Berufsausbildung in anerkannten Berufen an zwei Lernorten

1) Betrieb

Schwerpunkt **Fachpraxis**

Grundlage: **Ausbildungsrahmenplan** (ARP)

(Teil der Ausbildungsordnung nach dem BBiG)

2) Berufsschule

Schwerpunkt: **Fachtheorie**

Grundlage: **Rahmenlehrplan** (RLP)

(basiert auf KMK-Beschlüssen und Landesschulrecht)

Lernortkooperation als gesetzlicher Auftrag (§2 BBiG)

**Herzstück des Dualen Systems ist das Berufsprinzip**

**Berufe sind „standardisierte Knotenpunkte“ des Arbeits- und Stellenmarktes**

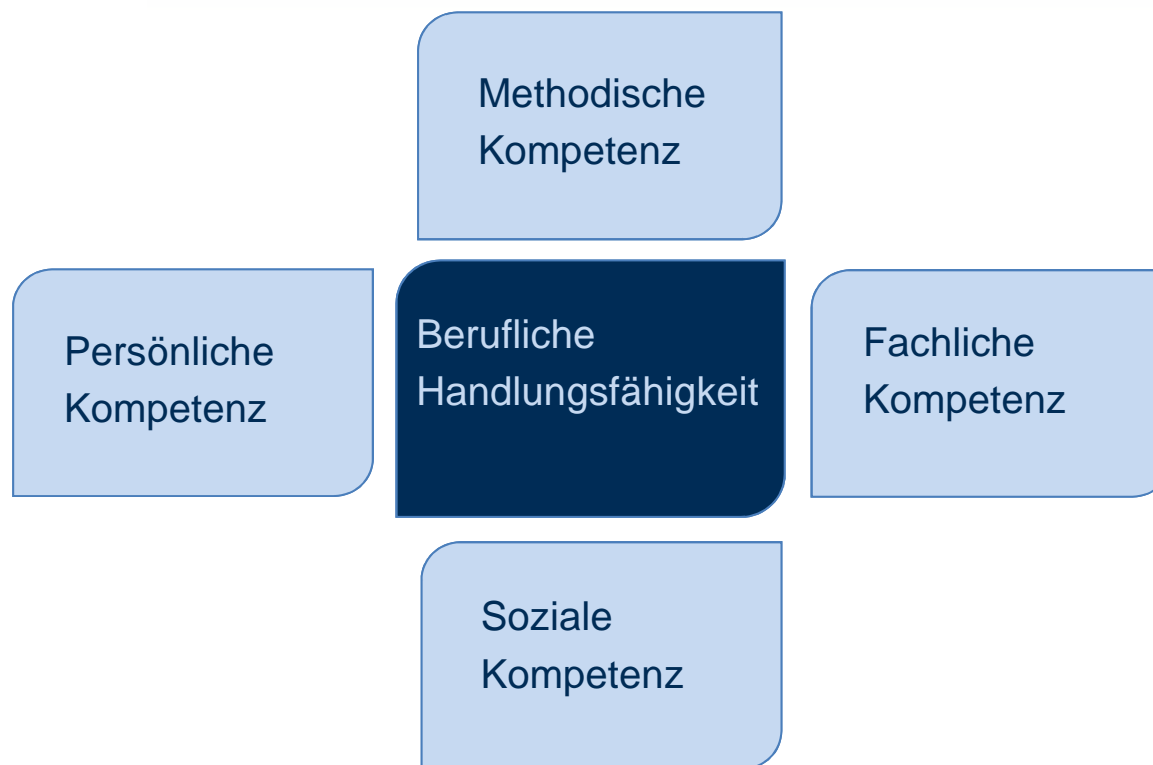
# Zur „Besonderheit“ der beruflichen Bildung in Werkstätten

Einschränkende Bedingungen / einige Unterschiede zur "regulären beruflichen Bildung"

- Dauer Berufsbildungsbereich nur 2 Jahre statt 3 Jahre
- In 13 Bundesländern kein "Recht auf Besuch einer Berufsschule"
- Kaum Standardisierungen bei Bildungszielen, -inhalten, Kompetenzen und Abschlüssen
- Gravierendes Defizit an nutzergerechten (Aus-)Bildungsmitteln
- Keine laufend vom Bund finanzierte berufliche Bildungsforschung
- Das BBiG mit seinen Vorzügen gilt nicht (keine Bildungsinfrastruktur mit BBiB, Kammern, zuständigen Stellen, Verlagen usw. im Hintergrund)
- **Nach neuem „Fachkonzept für Eingangsverfahren und Berufsbildungsbereich in WfbM“ der BA für Arbeit vom 21.06.2010 soll eine Ausrichtung an den anerkannten Berufsausbildungen hergestellt werden.**

## 2.1. Ziele

# Beruflicher Handlungsfähigkeit



## 2. 2. Vom Ausbildungsrahmenplan zum individuellen Bildungsplan



# Ausbildungsrahmenplan

Bundesgesetzblatt Jahrgang 1999 Teil I Nr. 35, ausgegeben zu Bonn am 6. Juli 1999

1499

Anlage  
(zu § 5)

Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung  
zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin

## Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes                             | Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind   | Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |   |   |
|----------|--|---|---|---|---|
|          |  |   | 1   | 2 | 3 |
| 4        | Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 4) |   | 12  |   |   |
| 4.1      | Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1)          | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden</li> <li>d) Gebäcke herstellen</li> <li>e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden</li> <li>f) Speisen und Getränke servieren</li> </ul> |   |   |   |



# Ausbildungsrahmenplan

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes  | Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind   | Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|
|          |   |   | 1   | 2 | 3 |
| 2.4      | Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.4) | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens darstellen .</li> <li>b) Möglichkeiten der Bedarfsermittlung anwenden</li> <li>c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen</li> </ul>   |   |   | 3 |
| 2.5      | Beschaffen und Bewerten von Informationen (§ 4 Abs. 1 Nr. 2.5)                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fachinformationen systematisch einholen, erfassen und ordnen</li> <li>b) Informationssysteme und Kommunikationseinrichtungen nutzen</li> <li>c) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen und Regelungen des Datenschutzes anwenden</li> </ul> | 2   |   |   |

# Ausschnitt Bildungsrahmenplan

Erarbeitung und Festlegung des individuellen Bildungsplanes (IBP) bezüglich fachlicher Kompetenzen

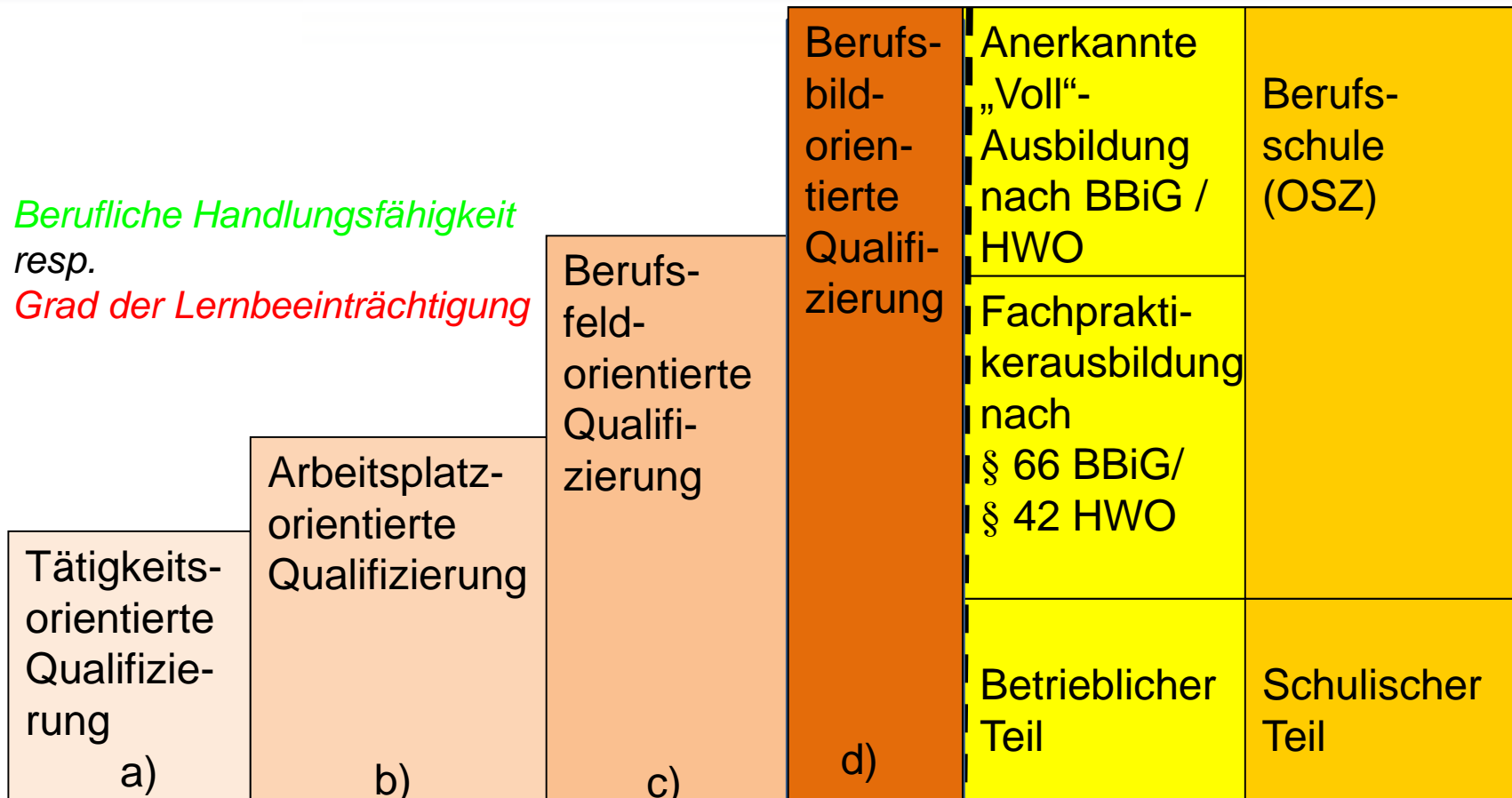
## Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes                    | zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse  | QB  | zu vermitteln im |         | vermittelt worden<br>a-d | Beherrschungsgrad<br>a-d |
|----------|---|--|-----|------------------|---------|--------------------------|--------------------------|
|          |   |  |     | 1. Jahr          | 2. Jahr |                          |                          |
| 3.1      | Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1) | c) vorgefertigte Produkte, unter Beachtung insbesondere von Wertigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit, verarbeiten<br>→ d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren | 1,5 |                  | X       | □□□□□                    | □□□□□                    |
|          |   |  |     |                  |         | □□□□□                    | □□□□□                    |

→ d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren

# Modell der binnendifferenzierten beruflichen Bildung (Stufenkonzept, lt. Fachkonzept)

*Berufliche Handlungsfähigkeit  
resp.  
Grad der Lernbeeinträchtigung*



2 Jahre Berufsbildungsbereich (Werkstättenrecht)

3 Jahre Berufsausbildung im dualen System (Berufsbildungsrecht/ Schulrecht)



# Ausschnitt Bildungsrahmenplan

Erarbeitung und Festlegung des individuellen Bildungsplanes (IBP)  
bezüglich fachlicher Kompetenzen

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes                    | Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse               | QB  | Zu vermitteln |         | UM              | Tätigkeiten (Beispiele)                                | Vermittelt worden (wie oft?)  | Beherrschungsgrad (wie gut?)  |
|----------|---|---|-----|---------------|---------|-----------------|--|---|---|
|          |   |   |     | 1.Jahr        | 2. Jahr |                 |  |   |   |
| 3.1      | Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1) | → ...<br>d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren | 1;5 |               | X       | HAU-U<br>GK 005 | a) Servietten falten                                   | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
|          |   |   |     |               |         |                 | b) Menükarten für ein 3-Gang-Menü erstellen            | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
|          |   |   |     |               |         |                 | c) 3-Gang-Menü anlassbezogen eindecken                 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  |
|          |   |   |     |               |         |                 | d) Mehrgangmenü anlassbezogen eindecken und dekorieren | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  |



# Ausschnitt Bildungsrahmenplan

Erarbeitung und Festlegung des individuellen Bildungsplanes (IBP)  
bezüglich fachlicher Kompetenzen

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes                    |   | Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse             | QB   | Zu vermitteln |         | UM              | Tätigkeiten (Beispiele)         | Vermittelt worden (wie oft?)  | Beherrschungsgrad (wie gut?)  |
|----------|---|---|---|------|---------------|---------|-----------------|---------------------------------|---|---|
|          |   |   |   |      | 1.Jahr        | 2. Jahr |                 |                                 |   |   |
| 3.1      | Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1) | → | ...<br>d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren | 1; 5 |               | X       | HAU-U<br>GK 005 | a) ....mit Hilfe                | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
|          |   |   |   |      |               |         |                 | b) ....mit gelegentlicher Hilfe | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
|          |   |   |   |      |               |         |                 | c) ... unter Aufsicht           | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  |
|          |   |   |   |      |               |         |                 | d)... selbständig               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  |

### 3. USE – die Effizienz

## 3. 1. Die adressatengerechten Medien und Materialien

# Wir bauen auf. Berufliche Bildung!

[www.aktionbildung.de](http://www.aktionbildung.de)

Weiterentwicklung und Verbesserung der Praxis beruflicher Bildung im Berufsbildungsbereich der Werkstatt für behinderte Menschen

Aufgaben:

- Lernmethoden für WfbM entwickeln
- Lehr-/Lernmittel (Medien) erarbeiten
- exemplarisch für Montage, Holz, Metall, Hauswirtschaft
- Umsetzungshilfen für die Praxis geben
- Datenbanken einrichten (internetgestützt, allgemein zugänglich)

Träger: BAG:WfbM, Verbund von Modellwerkstätten

Finanzierung: BMAS (Ausgleichsfonds)

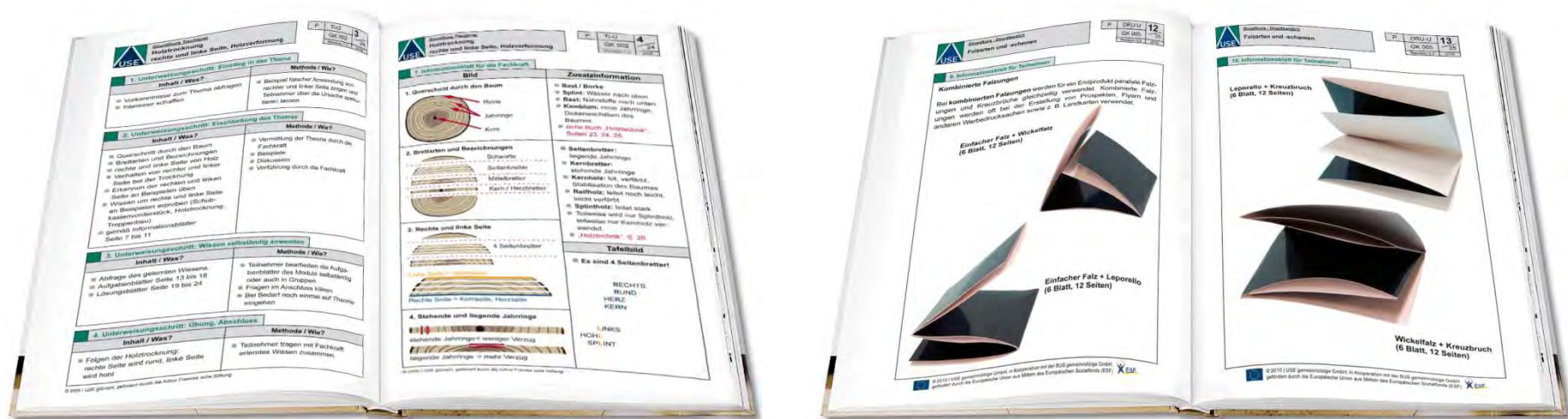
Laufzeit: 2001 - 2004

Die Datenbank „aktionbildung“ wird von der BAG:WfbM weitergeführt.




## Die Erstellung

- war und ist Gegenstand vielfältiger Projekte in Kooperation mit der BUS gGmbH
- wurde durch zusätzliche Finanzierungen aus dem Europäischen Sozialfonds und verschiedener Stiftungen ermöglicht



# Ausschnitt Unterweisungsmaterial der USE

|   |   |   |              |          |
|---|---|---|--------------|----------|
|  <b>USE</b><br>IM UNIONHILFSWERK | <b>Grundkurs Hauswirtschaft</b><br><b>Tischdekoration:</b><br><b>Faltechnik des stehenden Fächers</b> | P | HAU-U        | <b>1</b> |
|   |   |   | GK 005       | 10       |
|   |   |   | Revision 3.0 | 2012     |

**Lernziele**

- Grundformen erkennen und falten können
- Bestecktasche falten können

**Lerninhalte**

- Grundformen erkennen und übertragen
- Faltechnik des stehenden Fächers

gemäß Ausbildungsrahmenplan für:  
 „Hauswirtschaftler / -in“ § 4, Abs.1 Nr. 4.1c

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| <b>Werkzeuge</b>            | <b>Material</b> |
| ■ Informationsblätter 1 - 4 | ■ Servietten    |

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Gesamtdauer</b> | <b>Anforderungen</b>   |
| ■ ca. 1 Stunde     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abstraktionsvermögen</li> <li>■ Konzentration</li> <li>■ Ausdauer</li> <li>■ Fingerfertigkeit</li> <li>■ Merkfähigkeit</li> </ul> |

© 2010 USE gemeinnützige GmbH. In Kooperation mit der BUS gemeinnützige GmbH. Gefördert durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF). Alle Verwendungsrechte vorbehalten.

|  |   |   |              |          |
|--|---|---|--------------|----------|
|  <b>USE</b><br>IM UNIONHILFSWERK | <b>Grundkurs Hauswirtschaft</b><br><b>Tischdekoration:</b><br><b>Faltechnik des stehenden Fächers</b> | P | HAU-U        | <b>1</b> |
|  |   |   | GK 005       | 10       |
|  |   |   | Revision 3.0 | 2012     |

**Lernziele**

- Grundformen erkennen und falten können
- Bestecktasche falten können


**Lerninhalte**

- Grundformen erkennen und übertragen
- Faltechnik des stehenden Fächers

gemäß Ausbildungsrahmenplan für:  
 „Hauswirtschaftler / -in“ § 4, Abs.1 Nr. 4.1c

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| <b>Werkzeuge</b>            | <b>Material</b> |
| ■ Informationsblätter 1 - 4 | ■ Servietten    |

# Ausschnitt Unterweisungsmaterial der USE

|   |   |   |              |          |
|---|---|---|--------------|----------|
|  | <b>Grundkurs Hauswirtschaft</b><br>Tischdekoration:<br>Faltechnik des stehenden Fächers | P | HAU-U        | <b>3</b> |
|   |   |   | GK 005       | 10       |
|   |   |   | Revision 3.0 | 2012     |

| 1. Unterweisungsschritt: Bekannte Grundformen zusammentragen  |  |
|---|--|
| Inhalt / Was?   | Methode / Wie?   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Mit den Beschäftigten bereits bekannte Grundformen zusammentragen</li> <li>Wiederholen der Grundformen: Rechteck, Quadrat, Dreieck, Doppertes Dreieck, Zentriertes Quadrat, Ziehharmonika</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Im Gespräch mit den Beschäftigten erfragen und gegebenenfalls zeigen lassen</li> <li>Mündliche Information der Beschäftigten durch die Fachkraft anhand der Informationsblätter für die Beschäftigten (HAU-U-GK001, GK002)</li> </ul> |


| 2. Unterweisungsschritt: Stehenden Fächer falten   |   |
|--|---|
| Inhalt / Was?  | Methode / Wie?  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Praktische Erarbeitung der Faltechnik des stehenden Fächers</li> <li>Informationsblätter 1 - 4</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Grundformen nach Anleitung falten</li> </ul> |

| 3. Unterweisungsschritt: Zusammenfassung - Aufgabenblatt        |   |
|---|---|
| Inhalt / Was?   | Methode / Wie?  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Aufgabenblatt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gemeinsame Auswertung des Aufgabenblattes</li> </ul> |

© 2010 | USE gemeinnützige GmbH, in Kooperation mit der BUS gemeinnützige GmbH, gefördert durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF). Alle Verwendungsrechte vorbehalten.

|  |   |   |              |          |
|--|---|---|--------------|----------|
|  | <b>Grundkurs Hauswirtschaft</b><br>Tischdekoration:<br>Faltechnik des stehenden Fächers | P | HAU-U        | <b>3</b> |
|  |   |   | GK 005       | 10       |
|  |   |   | Revision 3.0 | 2012     |


  

| 1. Unterweisungsschritt: Bekannte Grundformen zusammentragen  |  |
|---|--|
| Inhalt / Was?   | Methode / Wie?   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Mit den Beschäftigten bereits bekannte Grundformen zusammentragen</li> <li>Wiederholen der Grundformen: <b>Rechteck</b>, Quadrat, Dreieck, Doppertes Dreieck, Zentriertes Quadrat, <b>Ziehharmonika</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Im Gespräch mit den Beschäftigten erfragen und gegebenenfalls zeigen lassen</li> <li>Mündliche Information der Beschäftigten durch die Fachkraft anhand der Informationsblätter für die Beschäftigten (HAU-U-GK001, GK002)</li> </ul> |

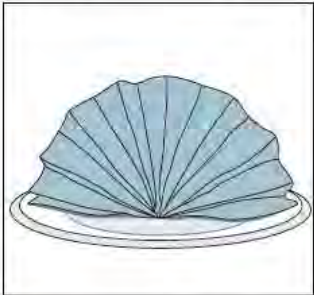
| 2. Unterweisungsschritt: Stehenden Fächer falten   |   |
|--|---|
| Inhalt / Was?  | Methode / Wie?  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Praktische Erarbeitung der Faltechnik des stehenden Fächers</li> <li>Informationsblätter 1 - 4</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Grundformen nach Anleitung falten</li> </ul> |

# Ausschnitt Unterweisungsmaterial der USE





|   |  |              |        |      |
|---|--|--------------|--------|------|
|  | Grundkurs Hauswirtschaft<br>Tischdekoration:<br>Faltechnik des stehenden Fächers | P            | HAU-U  | 5    |
|   |  |              | GK 005 | 10   |
|   |  | Revision 3.0 |        | 2012 |

**1. Informationsblatt für Beschäftigte**


Auf den folgenden Seiten wird die Faltechnik des stehenden Fächers beschrieben. Beachten Sie folgende Hinweise!



**Legende:**

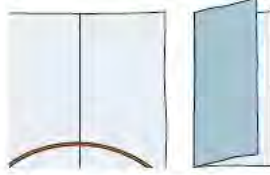
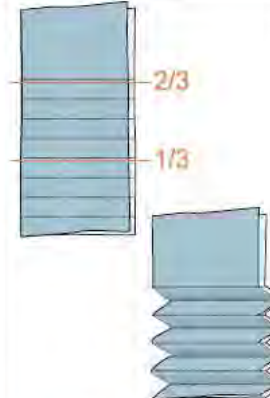
| Bild  | Beschreibung             |
|---|--------------------------|
|    | ■ Serviette: Vorderseite |
|  | ■ Serviette: Rückseite   |
|  | ■ Falzlinie              |
|  | ■ Richtungspfeil         |

© 2010 | USE gemeinnützige GmbH. In Kooperation mit der BUS gemeinnützige GmbH, gefördert durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF). Alle Verwertungsrechte uneingeschränkt geschützt.

|   |  |              |        |      |
|---|--|--------------|--------|------|
|  | Grundkurs Hauswirtschaft<br>Tischdekoration:<br>Faltechnik des stehenden Fächers | P            | HAU-U  | 6    |
|   |  |              | GK 005 | 10   |
|   |  | Revision 3.0 |        | 2012 |


**2. Informationsblatt für Beschäftigte**

Die folgenden Abbildungen zeigen Schritt für Schritt die Faltechnik des stehenden Fächers.

| Schritt 1  | Erklärung  |
|--|--|
|   | ■ Legen Sie zunächst die Grundform: <b>Rechteck</b> .        |
| Schritt 2  | Erklärung  |
|  | ■ Legen Sie danach 2/3 der Serviette in Ziehharmonikafalten. |

© 2010 | USE gemeinnützige GmbH. In Kooperation mit der BUS gemeinnützige GmbH, gefördert durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF). Alle Verwertungsrechte uneingeschränkt geschützt.

# Ausschnitt Unterweisungsmaterial der USE

|  |                               |   |              |           |
|--|-------------------------------|---|--------------|-----------|
|  <b>USE</b><br><small>IM UNIONHILFSWERK</small> | Grundkurs Gastronomie         | P | GAS-U        | <b>19</b> |
|  | Einführung in die Gastronomie |   | GK 001       | 19        |
|  |                               |   | Revision 3.0 | 2012      |

## Aufgabenblatt 4

**Wie ist die Reihenfolge für das Eindecken eines Tisches?**  
 (bitte ausgeschnitten anordnen)

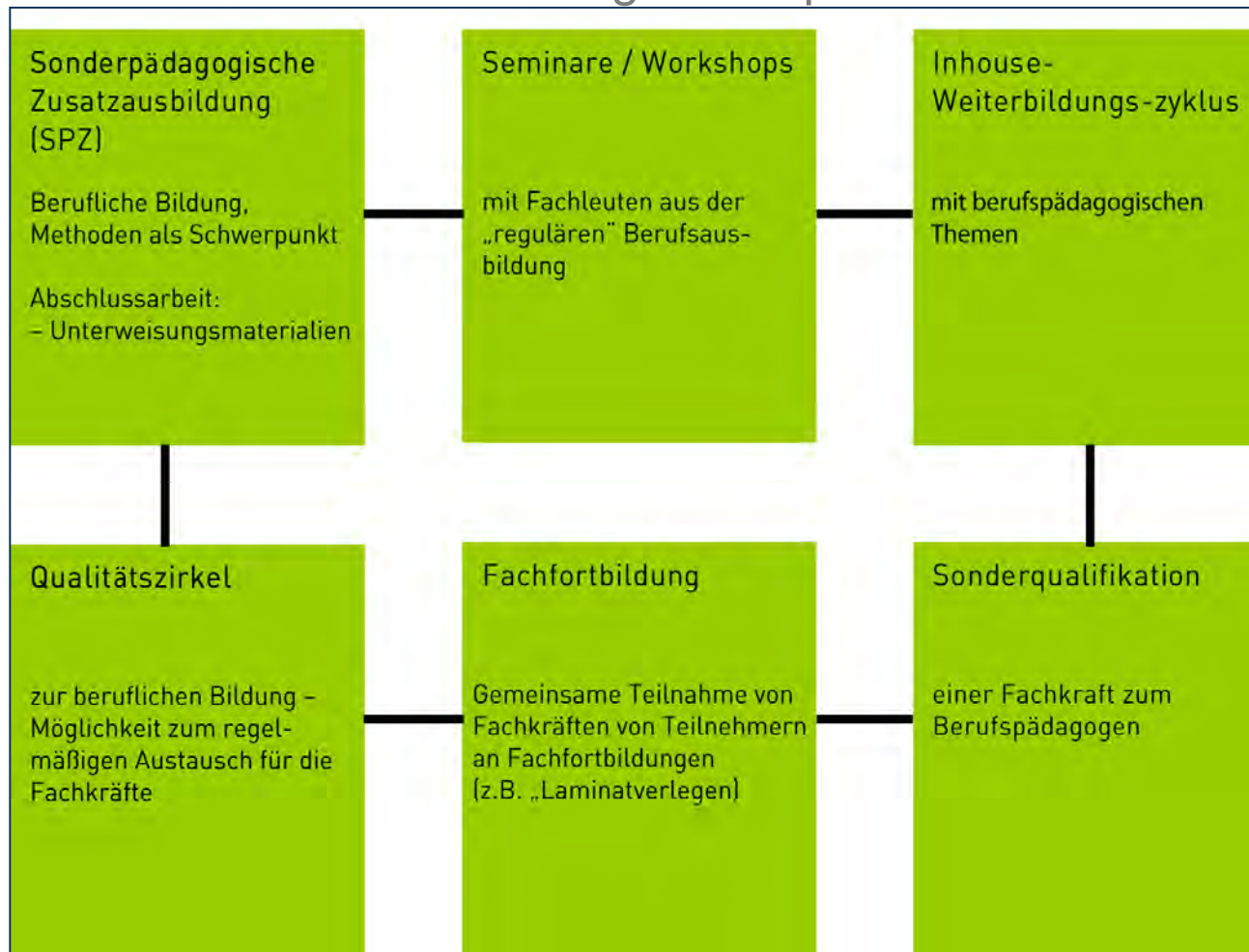
|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Gläser hinstellen                   |    |
| Stühle stellen                      |     |
| Servietten falten                   |     |
| Tischdecke auflegen                 |      |
| Gastraum reinigen                   |      |
| Besteck hinlegen                    |   |
| Kontrolle                           |  |
| Servietten hinlegen oder hinstellen |  |
| Tische reinigen und stellen         |    |
| Moltons auflegen                    |    |
| Würzmittel (Menagen) hinstellen     |  |
| Tisch dekorieren                    |   |



## 3. 2. Das Personal

# Personalentwicklung

## Elemente der Fortbildungskonzeption



- Erhebung über eingebrachte Qualifikation aller Fachkräfte (Meisterabschluss bzw. die Ausbilder-eignung (nach AEVO))
- Fortbildungsplanung

## 4. Zusammenfassung, Ausblick



## 4.1. Eckpunkte in der beruflichen Bildung in der USE gGmbH

- Berufliche Handlungsfähigkeit ist der Schlüssel zum Arbeitsmarkt
- Normalisierung heißt:  
Adaptierung der Ausbildungsrahmenpläne anerkannter Berufe
- Zusammen mit der BUS gGmbH adressatengerechte Unterweisungsmaterialien entwickeln in Anlehnung an aktionbildung
- Professionalisierung der Bildungsarbeit durch berufspädagogische Fortbildung des Personals
- Vernetzung/Kooperation mit anderen Trägern der beruflichen Bildung
- „Berufspädagogischer Handwerkskoffer“ für jedes Gewerk

## 4.2. Ausschnitt Qualifizierungsbaustein gem. §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO

### **Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins 1**

#### **“Speisenzubereitung und Service“**

##### **1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/

Hauswirtschafterin,

Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)

##### **2. Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden können anlass- und personenbezogen

unterschiedliche Lebensmittel für eine Speisen- und Getränkezubereitung unterscheiden und unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit mit Hilfe von Geräten und Maschinen einfache Speisen und Getränke zubereiten und servieren.

Sie kennen die Strukturen, die betrieblichen Abläufe und die Leistungspalette eines Betriebes, der hauswirtschaftliche Leistungen anbietet.

##### **3. Dauer der Vermittlung:** 360 Zeitstunden

##### **4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

# Ausschnitt Qualifizierungsbaustein gem. §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO

| Zu vermittelnde Tätigkeiten  | Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans  |
|--|---|
| <p>(a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Ziele des Betriebes, soziales und kulturelles Umfeld sowie Produktangebote und Dienstleistungsangebote kennen lernen</li> <li>- Informationen einholen und für die Arbeitserledigung nutzen</li> <li>- In Besprechungen mit Ausbildern und im Team Ziele und Termine der Arbeit festlegen</li> <li>- Arbeitsplanung unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit durchführen</li> <li>- Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Techniken und Verfahren nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken auswählen und anwenden</li> <li>- Einfache Speisen und Getränke zubereiten</li> <li>- Speisen und Getränke fachgerecht servieren</li> </ul> | <p>(b)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1 Speisenzubereitung und Service               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>c) Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden</li> <li>e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden</li> <li>f) Speisen und Getränke servieren</li> </ul> </li> <li>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern               <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</li> <li>c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen</li> </ul> </li> <li>1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes , ...</li> </ul> |

## 4.3. EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

**Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR)** dient zur besseren Vergleichbarkeit der nationalen Bildungsabschlüsse in Europa. Es ist ein europäischer Referenzrahmen (Bezugsraster) für allgemeine und berufliche Bildung.

**Der Deutsche Qualifikationsrahmen (DQR)** ist die nationale Umsetzung des EQR, der bildungsübergreifend alle Qualifikationen des deutschen Bildungssystems umfasst.

**Der DQR dient der Verknüpfung aller nationalen Abschlüsse und Qualifikationen (auch informell und nicht formal erworbener Kompetenzen) mit dem Referenzrahmen (Bezugsraster) des EQR.**

# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

## **Ziele und Chancen des EQR/DQR**

Förderung

- der Transparenz & Mobilität
- des Zuganges und Teilnahme am lebenslangem Lernen
- der Anerkennung erworbener Kompetenzen
- der Durchlässigkeit

als wesentliche aktuelle Ziele der  
Europäischen und Deutschen Berufsbildungspolitik

# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

## Aufbau des DQR:

- Matrix mit 8 Niveaustufen
- Niveaus beschreiben
- Fachkompetenzen (Wissen und Fertigkeiten)
- Personale Kompetenzen (Sozialkompetenz und Selbstständigkeit)

| Niveaustufen | Fachkompetenz |              | Personale Kompetenz |                   |
|--------------|---------------|--------------|---------------------|-------------------|
|              | Wissen        | Fertigkeiten | Sozialkompetenz     | Selbstständigkeit |
| 8            |               |              |                     |                   |
| 7            |               |              |                     |                   |
| 6            |               |              |                     |                   |
| 5            |               |              |                     |                   |
| 4            |               |              |                     |                   |
| 3            |               |              |                     |                   |
| 2            |               |              |                     |                   |
| 1            |               |              |                     |                   |

**Niveaustufe 6 steht für die Meisterqualifikation**

**Niveaustufe 4 steht u. a. für Ausbildungsberufe mit 3-jähriger Ausbildung**

**Niveaustufe 3 steht u. a. für Ausbildungsberufe gem. § 66 BBiG**

**Niveaustufe 2 steht u. a. für angelernte Mitarbeiter/innen**

**Niveaustufe 1 steht u. a. für ungelernete Mitarbeiter/innen**

# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

## DQR – Matrix (Beispiel Niveau 1)

### Niveau 1

***Über Kompetenzen zur Erfüllung einfacher Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich verfügen. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt unter Anleitung.***

#### Fachkompetenz

##### Wissen

Über elementares allgemeines Wissen verfügen.

Einen ersten Einblick in einen Lern- oder Arbeitsbereich haben.

##### Fertigkeiten

Über kognitive und praktische Fertigkeiten verfügen, um einfache Aufgaben nach vorgegebenen Regeln auszuführen und deren Ergebnisse zu beurteilen.

Elementare Zusammenhänge herstellen

#### Personale Kompetenz

##### Sozialkompetenz

Mit anderen zusammen lernen oder arbeiten, sich mündlich und schriftlich informieren und austauschen.

##### Selbständigkeit

Unter Anleitung lernen oder arbeiten.

Das eigene und das Handeln anderer einschätzen und Lernberatung annehmen.

# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

**Wichtig ist, was jemand kann (Kompetenzen) ...**

**Beispiele für Kompetenzen verschiedener Niveaustufen**

## ***Niveaustufe 4***

... planen Reinigungs- und Pflegearbeiten, reinigen und pflegen selbstständig Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände. Sie organisieren und optimieren Arbeitsprozesse selbstständig.

## ***Niveaustufe 3***

... reinigen und pflegen selbstständig Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen.

## ***Niveaustufe 2***

... reinigen und pflegen weitgehend unter Anleitung Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen.

## ***Niveaustufe 1***

... reinigen und pflegen unter Anleitung Räume unterschiedlicher Funktionsbereiche und deren Einrichtungsgegenstände in überschaubaren Arbeitsprozessen.



# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

## **Vom Lernergebnis zum Ausbildungs-/Arbeitsauftrag**

### **Beispiel für ein Lernergebnis**

#### **(Auszug aus dem Arbeitsbereich Textilpflege - Niveau 1):**

- Mitarbeiter/innen übernehmen die Endbearbeitung von getrockneter Wäsche nach Anleitung
- Falten von Frottiertüchern
- Falten von Reinigungstüchern
- Einsortieren in Regalwagen.

### **Beispiel für einen Lern-/Ausbildungs-/Arbeitsauftrag**

**Je eine Trocknerladung Frottierwäsche und Reinigungstücher ist schrankfertig zu machen.**

# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

## **Vom Lernergebnis zum Ausbildungs-/Arbeitsauftrag**

### **Beispiel für ein Lernergebnis**

**(Auszug aus dem Arbeitsbereich Textilpflege - Niveau 4):**

- Hauswirtschafter/innen planen Textilpflegearbeiten, halten instand, kennzeichnen entspr. betrieblicher und rechtlicher Vorgaben
- optimieren Arbeitsprozesse und sichern Qualität selbstständig
- informieren über Dienstleistungen
- dokumentieren die Leistungen und rechnen selbstständig ab
- ...

### **Beispiel für einen Lern-/Ausbildungs-/Arbeitsauftrag**

**Die Wäsche eines neuen Bewohners wird in den Wäschekreislauf übernommen.**

# EQR, DQR- was verbirgt sich dahinter?

Es gibt Chancen:

Die Umsetzung des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) bietet die Chance, dass wir in Deutschland dem Prinzip näher kommen:

**„Wichtig ist, was jemand kann, und nicht wo es gelernt wurde.“**

Durch den DQR bekommt „das lebenslange Lernen“ erst eine wirkliche Bedeutung und Akzeptanz.

**Du kannst die Wellen nicht anhalten,  
aber du kannst lernen zu surfen ...**

**Joseph Goldstein**

**Vielen Dank  
für Ihre Aufmerksamkeit!**